



BP3003001

DA Brugsanvisning



 **AEG**
perfekt in form und funktion

INDHOLD

1. OM SIKKERHED	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER	4
3. PRODUKTBESKRIVELSE	7
4. FØR IBRUGTAGNING	7
5. DAGLIG BRUG	8
6. URFUNKTIONSTASTER	10
7. BRUG AF TILBEHØRET	11
8. EKSTRAFUNKTIONER	12
9. NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD	13
10. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	24
11. HVIS NOGET GÅR GALT	27

FOR PERFEKTE RESULTATER

Tak fordi du valgte dette produkt fra AEG. Vi har skabt det, så du kan nyde en ulastelig funktionsevne i mange år med nyskabende teknologi, der gør livet lettere – funktioner, som du ikke finder i almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.aeg.com



Registrere dit produkt for bedre service:
www.aeg.com/productregistration



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.aeg.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Vi anbefaler brugen af originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter service.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt. Model, PNC, Serienummer.



Advarsel /Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger.



Generelle oplysninger og tips



Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten kan ikke drages til ansvar, hvis apparatet installeres forkert og anvendelsen forårsager skade. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet til eventuel fremtidig brug.

1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer



ADVARSEL

Risiko for kvælning, personskade eller permanent invaliditet.

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de overvåges af en voksen eller en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn må ikke lege med apparatet. Børn under 3 år må ikke være uden opsyn i nærheden af apparatet.
- Opbevar al emballagen utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, anbefales det, at du aktiverer den.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden overvågning.

1.2 Generelt om sikkerhed

- Apparatet må kun installeres af en sagkyndig, og det samme gør sig gældende for kabeludskiftningen.
- Apparatet bliver varmt indvendigt, når det er i brug. Undlad at røre ved apparatets indvendige varmelegemer. Brug altid ovnhandsker til at tage ribber eller ovnfaste fade ud eller sætte dem i.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.

- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnruden. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Overskydende spild skal fjernes inden den pyrolytiske rensning. Tag alle dele ud af ovnen.
- For at fjerne ovnribberne skal du først trække ovnribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- Se efter, at der er slukket for komfuret, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg den medfølgende brugsanvisning.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker.
- Apparatet må aldrig trækkes i håndtaget.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Sørg for, apparatet er installeret under og opad stabile køkkenelementer.
- Apparatets sider skal stå ved siden af apparater eller enheder med samme højde.

Tilslutning, el



ADVARSEL

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at de elektriske data på typeskiltet svarer til strømforsyningen. Hvis det ikke er tilfældet, skal du kontakte en elektriker.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistik-adaptore og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og ledningen. Kontakt det lokale servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Elledninger må ikke komme i berøring med apparatets låge, især når lågen er varm.

- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførte og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for maskinen ved at trække i ledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

2.2 Brug



ADVARSEL

Risiko for personskade, forbrændinger, elektrisk stød eller eksplosion.

- Brug apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tilstoppede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets dør, mens apparatet er i brug. Der kan trænge meget varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Belast ikke ovnlågen, når den er åben.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Hold altid apparatets låge lukket, når apparatet er i brug.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft.

- Lad ikke gnister eller åben ild komme i nærheden af apparatet, når du åbner lågen.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.



ADVARSEL

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:
 - stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.
 - læg ikke aluminiumfolie direkte på apparatets bund.
 - Hæld aldrig vand direkte ind i det varme apparat.
 - Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer ribberne.
- Misfarvning af emaljen forringer ikke apparatets ydeevne. Det er ikke en fejl i garantilovens forstand.
- Brug en dyb bradepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.

2.3 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadiget. Kontakt servicecentret.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Lågen er tung!
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rester af fedt eller mad i apparatet kan skabe brand.

- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalliske genstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

Pyrolytisk rensning



ADVARSEL

Risiko for personskade / brand / kemiske emissioner (dampe) i pyrolyse-tilstand.

- Før du udfører en pyrolytisk selvrensning eller første ibrugtagning af apparatet, skal du først tage følgende ud af ovnen:
 - Alle madlavningsrester, pletter fra olie eller fedt / belægninger.
 - Alle udtagelige genstande (inkl. risete, ovnribber osv., der fulgte med produktet), herunder evt. alle slip-let gryder, pander, bakker, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger til pyrolytisk rensning.
- Hold børn væk fra apparatet, mens den pyrolytiske rensning er i gang. Apparatet bliver meget varmt, og der udlædes varm luft fra de forreste køleafftræk.
- Pyrolytisk rensning sker ved en høj temperatur, der kan frigive dampe fra madlavningsrester og produktionsmateriale, hvorfor forbrugerne skal:
 - Sørge for god udluftning under og efter første ibrugtagning med maksimal temperatur.
 - Sørge for god udluftning under og efter hver pyrolytisk rensning.
- I modsætning til mennesker kan visse fugle og krybdyr være ekstremt følsomme over for potentielle dampe, der udsendes under rensningen af alle pyrolytiske ovne.
- Dyr (især fugle) skal flyttes til et område med god udluftning og må ikke være i nærheden af apparatet under og efter den pyrolytiske rensning og første ibrugtagning med maksimal temperatur.
- Små kæledyr kan også være meget følsomme over for de lokale temperaturskift i nærheden af alle pyrolytiske ovne.
- Slip-let overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolytisk rensning ved høj temperatur i alle pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige kemiske dampe af lavt niveau.
- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madlavningsrester, som beskrevet, er ikke skadelige for mennesker, herunder spædbørn eller personer med fysiske lidelser.

2.4 Indvendig belysning

- Den type ovnpære eller halogenlampe, der bruges til dette apparat, er kun beregnet til husholdningsapparater. Det må ikke bruges til anden belysning.



ADVARSEL

Risiko for elektrisk stød.

- Før pæren skiftes, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Brug kun pærer med samme specifikationer.

2.5 Bortskaffelse

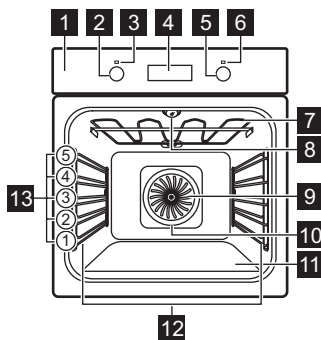


ADVARSEL

Risiko for personskade eller kvælning.

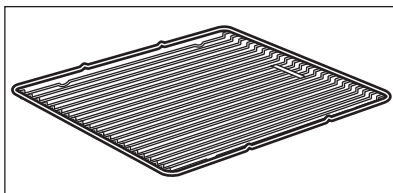
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip elledningen af, og kassér den.
- Fjern lågens lås, så børn og kæledyr ikke kan blive lukket inde i apparatet.

3. PRODUKTBESKRIVELSE



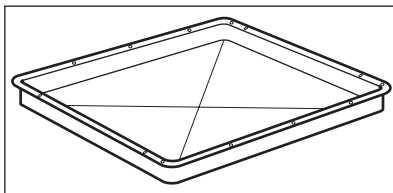
- 1** Betjeningspanel
- 2** Funktionsvælger, ovn
- 3** Strømindikator/symbol
- 4** Elektronisk programur
- 5** Termostatknop
- 6** Strømindikator
- 7** Varmeelement
- 8** Pære
- 9** Blæser
- 10** Varmluft varmelegeme
- 11** Undervarme
- 12** Ovnribber, udtagelige
- 13** Ristpositioner

3.1 Tilbehør



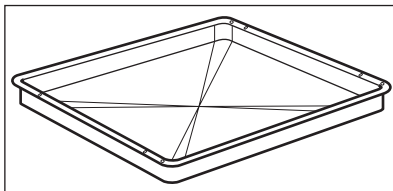
Grillrist

Til kogegrej, kageforme, stege.



Bageplade

Til kager og lagkagebunde.



Grill / bradepande

Til bagning og stegning, eller som en drypbakke til opsamling af fedt.

4. FØR IBRUGTAGNING



ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

4.1 Rengøring før ibrugtagning

- Fjern alle dele fra apparatet.
- Gør apparatet rent, inden du tager det i brug.




Se under "Vedligeholdelse og rengøring".

4.2 Indstilling af tid


Når apparatet tilsluttes til lysnettet den første gang, tændes alle symboler i displayet i nogle sekunder. I de efterfølgende få sekunder vises softwareversionen i displayet.

Når softwareversionen forsvinder, vises **hr** og "**12:00**" i displayet. "**12**" blinker.

1. Tryk på **+** eller **—** for at indstille den aktuelle time.
2. Tryk på  for at bekræfte (skal kun gøres ved første indstilling. Den nye

tid vil automatisk blive gemt efter 5 sekunder).



Displayet viser **min** og den indstillede time. "**00**" blinker.

3. Tryk på **+** eller **—** for at indstille de aktuelle minutter.
4. Tryk på  for at bekræfte (skal kun gøres ved første indstilling. Den nye tid vil automatisk blive gemt efter 5 sekunder).

Displayet for Temperatur/Tid viser den nye tid.

Ændring af den aktuelle tid

Tiden kan kun ændres, når ovnen er slukket.

Tryk på . Den indstillede tid og symbolet  blinker i displayet. Se under "Indstilling af tid" for at indstille den nye tid.

5. DAGLIG BRUG



ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Derefter kommer knappen ud.

5.1 Aktivering og deaktivering af apparatet

1. Drej knappen for ovnfunktioner for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej temperaturvælgeren **+** / **—** for at indstille en temperatur.
3. Apparatet slukkes ved at dreje ovenns funktionsvælger til sluk-position ("**0**").












Knap-symbol, indikator eller lampe (afhængigt af model - se oversigten over produktet):

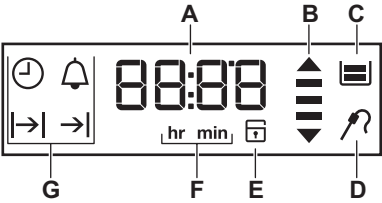
- Indikatoren tændes, når ovnen varmer op.
- Lampen tændes, når apparatet er i gang.
- Symbolet viser, om knappen styrer en af kogezoneerne, ovnfunktionerne eller temperaturen.

5.2 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Egnet til
 Lys	Til at tænde lyset i ovnen, uden at der vælges en ovnfunktion.

Ovnfunktion	Egnet til
 Varmluft	Til at bage på højst 3 ristpositioner ad gangen og til tørring af madvarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end Over- undervarme.
 Pizza	Til bagning på 1 ristposition med kraftigere bruning og sprød bund. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end Over- undervarme.
 Over- undervarme	Til bagning og stegning på 1 ovnrille.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund eller skorpe og til henkogning.
 Optøning	Til optøning af frosne madvarer.
 Lille grill	Til grillstegning af flade madvarer og til ristning.
 Stor grill	Til grillstegning af store mængder flade madvarer og til brødristning.
 Turbogrill	Til stegning af større stege eller fjerkræ i 1 niveau. Også til gratinering og bruning.
 Pyrolytisk rensning	Til aktivering af apparatets pyrolytiske selvrensningsfunktion. Denne funktion brænder resterende snavs i ovnen af. Ovnen opvarmes til ca. 500 °C.

5.3 Visning



A) Timer

B) Opvarmnings/restvarmeindikator

C) Vandtank (kun udvalgte modeller)

D) Termometer (kun udvalgte modeller)

E) Elektronisk lågelås (kun udvalgte modeller)


F) Timer/minutter

G) Urfunktionstaster

5.4 Knapper





Knap	Funktion	Beskrivelse
 UR	UR	Indstilling af urfunktion.
- , +	MINUS, PLUS	Til at indstille værdierne for tid.

5.5 Indikator for opvarmning/ restvarme



Hvis du aktiverer en ovnfunktion, tændes bjælkerne i displayet  én ad gangen.


Bjælkerne viser, at ovntemperaturen stiger eller falder.

6. URFUNKTIONSTASTER





SYM-BOL	FUNKTION	BESKRIVELSE
	MINUTUR	Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. MINUTURET kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også hvis apparatet er slukket.
	AKTUEL TID	Bruges til at indstille, ændre eller kontrollere den aktuelle tid. Se under "Indstilling af tid".
	VARIGHED	Til indstilling af hvor længe apparatet skal være tændt. Indstil først en ovnfunktion, før du indstiller denne funktion.
	SLUT TID	Til indstilling af, hvornår der slukkes for apparatet. Indstil først en ovnfunktion, før du indstiller denne funktion. Du kan bruge Varighed og Slut tid samtidigt (Udskudt tid) til at indstille tiden, når apparatet skal tændes og derefter slukkes.

 Tryk på  gentagne gange for at ændre urfunktionen.

 Tryk på  for at bekræfte urfunktionernes indstillinger, eller vent 5 sekunder for at få indstillingen bekræftet automatisk.

eller  og tidsindstillingen blinker i displayet. Ovnen slukkes.




3. Tryk på en vilkårlig knap, eller åbn ovenlågen for at afbryde lydsignalet.



 Hvis du trykker på  , når du indstiller timer for VARIGHED  , skifter apparatet til indstillingstilstand for funktionen SLUT TID  .


6.1 Indstilling af VARIGHED eller SLUTTID

1. Tryk på  en eller flere gange, indtil displayet viser  eller .

 eller  blinker i displayet.



2. Tryk på  eller  for at indstille værdierne, og tryk på  for at bekræfte.

For Varighed  skal du først indstille minutterne og derefter timerne, for Sluttid  skal du først indstille timerne og derefter minutterne.

Der udsendes et lydsignal i 2 minutter, når tiden er gået. Symbolet 

6.2 Indstilling af MINUTUR

Brug denne til at starte en nedtælling (maks. 2 t 30 minutter). Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. MINUTURET kan aktiveres på et vilkårligt tidspunkt, også hvis apparatet er slukket.

1. Tryk på  en eller flere gange, indtil displayet viser  og "00" blinker.

2. Tryk på  eller  for at indstille MINUTURET. Først beregnes tiden i minutter og sekunder. Når tiden, du indstiller, er over 60 minutter, vises symbolet **hr** på displayet. Appara-

tet beregner nu tiden i timer og minutter.

3. MINUTURET starter automatisk efter 5 sekunder.



Når 90% af den indstillede tid er gået, udsendes et lydsignal. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.

4. Når den indstillede tid er gået, udsendes et lydsignal i to minutter. "00:00" og 🔔 blinker i displayet.

Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.



Hvis du indstiller MINUTURET, når VARIGHED eller SLUTTID er aktiveret, tændes symbolet 🔔 på displayet.

6.3 Optællingstimer

Brug optællingstimeren til at holde øje med, hvor længe ovnen er tændt. Den aktiveres, når ovnen begynder at varme. Tryk og hold på — og + for at nulstille optællingstimeren.



Funktionen Optællingstimer kan ikke bruges, når Varighed eller Slut tid er aktiveret.

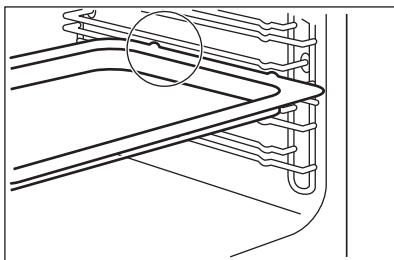
7. BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL

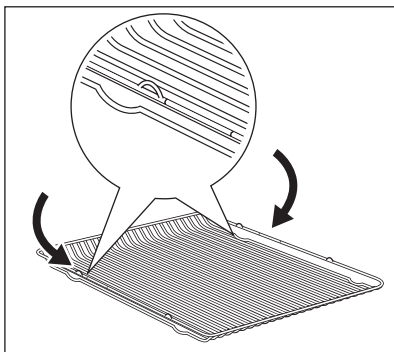
Se kapitlet om sikkerhed.

7.1 Isætning af tilbehør



Grill / bradepande:

Skub grill / bradepanden mellem ovnribbens skinner.



Grillrist:

Skub risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.



- Alt tilbehør har små fordybninger foroven på højre og venstre side for at øge sikkerheden. Fordybningerne hindrer også væltning.
- Den højre kant rundt om risten er en anordning, der forhindrer kogegrejet i at glide.


8. EKSTRAFUNKTIONER

8.1 Børnesikring

Børnesikringen forhindrer utilsigtet betjening af apparatet.

Sådan aktiveres og deaktiveres børnesikringen:



1. Undlad at vælge ovnfunktion.
2. Tryk på og hold  og  nede samtidigt i 2 sekunder.
3. Der udsendes et lydsignal. SAFE tændes/slukkes i displayet (når børnesikringen aktiveres eller deaktiveres).


 Hvis apparatet har Pyrolytisk rensningsfunktion, og denne er i gang, er lågen låst. SAFE tændes i displayet, når du drejer eller trykker på en knap.

Panel Lås


Med Panel Lås forhindres en utilsigtet ændring af ovnfunktionen. Panel Låsen kan kun aktiveres, når apparatet er tændt.

Sådan aktiveres og deaktiveres funktionen Panel Lås:

1. Aktivér apparatet.
2. Aktivering af en ovnfunktion eller en indstilling.
3. Tryk på og hold  og  nede samtidigt i 2 sekunder.
4. Der udsendes et lydsignal. Loc tændes/slukkes i displayet (når Panel Låsen aktiveres eller deaktiveres).

 Hvis apparatet har Pyrolytisk rensningsfunktion, og denne er i gang, er lågen låst. Du kan slukke for apparatet, når Panel Lås er aktiveret. Når du slukker for apparatet, deaktiveres Panel Låsen. Loc tændes i displayet, når du drejer eller trykker på en knap.

8.2 Restvarmeindikator

Displayet viser restvarmeindikator  , når apparatet er slukket, og temperaturen i ovnen er over 40 °C. Brug temperaturvælgeren til at se ovntemperaturen.

8.3 Køleblæser

Når apparatet er tændt, aktiveres køleblæseren automatisk for at holde apparatets overflader kølige. Hvis du slukker for apparatet, kører blæseren videre, indtil apparatet er kølet af.

8.4 Automatisk slukning

Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes apparatet automatisk efter nogen tid:

- Hvis der er aktiveret en ovnfunktion.
- Hvis ovntemperaturen ikke ændres.

Ovntemperatur	Slukningstid
30 - 115 °C	12,5 t
120 - 195 °C	8,5 t
200 - 245 °C	5,5 t
250 - maks. °C	3,0 t

Tryk på en vilkårlig knap efter en automatisk slukning for at tænde for apparatet igen.



Automatisk slukning fungerer med alle ovnfunktioner, bortset fra Lys, Varighed, Slut tid og Udsudt tid.

9. NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD

9.1 Lågens inderside

På indersiden af lågen på nogle modeller finder du:

- Ovnriklernes numre.
- Oplysninger om ovnfunktioner, anbefalede ovnriller og temperaturer for typiske retter.



Tabellernes temperaturer og bagetider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt af kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

9.2 Bagning

Generelle bemærkninger

- Din nye ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før. Tilpas dine sædvanlige indstillinger (temperatur, tilberedningstid) og ovnriller efter tabellernes angivelser.

- Ved længere bagetider kan man slukke for ovnen cirka 10 minutter før bagetiden er slut, så restvarmen kan udnyttes.

Når du tilbereder frosne madvarer, kan pladerne i ovnen "slå sig" under bagningen. Når pladerne retter sig ud, når de er kølet af.

Sådan bruges bagetabellerne

- Producenten anbefaler, at du bruger den laveste temperatur første gang.
- Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du bruge den opskrift, der ligner mest.
- Bagetiden kan forlænges med 10 – 15 minutter, når du bager på flere ribber.
- Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt i starten. I så fald bør temperaturindstillingen ikke ændres. Forskellene udglignes under bagningen.

9.3 Bagetip

Resultat	Mulig årsag	Løsning
Kagens bund er ikke bruset nok.	Forkert ovnrille.	Sæt kagen i en lavere ovnrille.
Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber.	Der er for høj ovntemperatur.	Sænk ovntemperaturen en smule, næste gang du bager.
Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber.	Bagetiden er for kort.	Forlæng bagetiden. Du kan ikke nedsætte bagetiden ved at vælge højere temperaturer.
Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber.	Der er for meget væske i blandingen.	Tilsæt mindre væske. Vær påpasselig med røretiden, især hvis du bruger en røremaskine.
Kagen er for tør.	Der er for lav ovntemperatur.	Skrue op for ovntemperaturen, næste gang du bager.

Resultat	Mulig årsag	Løsning
Kagen er for tør.	Bagetiden er for lang.	Indstil en kortere bage- tid, næste gang du ba- ger.
Kagen bliver ujævnt brun.	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en lavere ovntem- peratur og længere ba- getid.
Kagen bliver ujævnt brun.	Dejen er ujævnt fordelt.	Fordel dejen jævnt på bagepladen.
Kagen er ikke klar på den angivne bagetid.	Der er for lav ovntempe- ratur.	Skr en smule op for ovntemperaturen, næste gang du bager.

9.4 Bagning på én ribbe:

Bagværk i form

Madvarens art	Ovnfunktion	Ovnrille	Temperatur (°C)	Tid (min)
Gærkrans / brioche	Varmluft	1	150 - 160	50 - 70
Sandkage/En- gelske frugt- kager	Varmluft	1	140 - 160	70 - 90
Fatless spon- ge cake / Sandkage uden fedtstof	Varmluft	2	140 - 150	35 - 50
Fatless spon- ge cake / Sandkage uden fedtstof	Over- under- varme	2	160	35 - 50
Tærtebund - mørdej	Varmluft	2	170 - 180 ¹⁾	10 - 25
Tærtebund - rørt dej	Varmluft	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Æbletærte (2 forme, Ø20 cm, forskudt på skrå)	Varmluft	2	160	60 - 90
Apple pie / Æbletærte (2 forme, Ø20 cm, forskudt på skrå)	Over- under- varme	1	180	70 - 90

Madvarens art	Ovnfunktion	Ovnrille	Temperatur (°C)	Tid (min)
Kvarkage	Over- under-varme	1	170 - 190	60 - 90

1) Forvarm ovnen.

Bagværk på bageplader

Madvarens art	Ovnfunktion	Ovnrille	Temperatur (°C)	Tid (min)
Kringle	Over- under-varme	3	170 - 190	30 - 40
Tysk julestollen	Over- under-varme	2	160 - 180 1)	50 - 70
Brød (rugbrød):				
1. Første del af bagningen.	Over- under-varme	1	1. 230 1)	1. 20
2. Anden del af bagningen.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Vandbakkels-/flødekager	Over- under-varme	3	190 - 210 1)	20 - 35
Roulade	Over- under-varme	3	180 - 200 1)	10 - 20
Bradepandekage, (tør)	Varmluft	3	150 - 160	20 - 40
Smør-/mandelkage/bistik	Over- under-varme	3	190 - 210 1)	20 - 30
Frugttærter (på gærdej/rørt dej) 2)	Varmluft	3	150	35 - 55
Frugttærter (på gærdej/rørt dej) 2)	Over- under-varme	3	170	35 - 55
Frugtkager på mørdej	Varmluft	3	160 - 170	40 - 80
Gærkager med blødt fyld (f.eks. kvark, fløde, creme)	Over- under-varme	3	160 - 180 1)	40 - 80

- 1) Forvarm ovnen.
 2) Brug grill / bradepande.

Lagkagebunde

Madvarens art	Ovnfunktion	Ovnrille	Temperatur (°C)	Tid (min)
Lagkagebunde af mørdej	Varmluft	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Mørdejskage / kagesnit-ter	Varmluft	3	140	20 - 35
Short bread / Mørdejskage / kagesnit-ter	Over- under-varme	3	160 ¹⁾	20 - 30
Lagkagebunde af rørt dej	Varmluft	3	150 - 160	15 - 20
Marengs	Varmluft	3	80 - 100	120 - 150
Makroner	Varmluft	3	100 - 120	30 - 50
Lagkagebunde af gærdej	Varmluft	3	150 - 160	20 - 40
Småt bagværk af butterdej	Varmluft	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Småt gærbrød	Varmluft	3	160 ¹⁾	10 - 25
Småt gærbrød	Over- under-varme	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes/ Små kager (20 stk./plade)	Varmluft	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes/ Små kager (20 stk./plade)	Over- under-varme	3	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Forvarm ovnen.

Souffleer og gratiner

Ret	Ovnfunktion	Ovnrille	Temperatur (°C)	Tid (min)
Pastaretter	Over- under-varme	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Over- under-varme	1	180 - 200	25 - 40

Ret	Ovnfunktion	Ovnrille	Temperatur (°C)	Tid (min)
Grøntsagsgratin ¹⁾	Tilberedning med turbogrill eller varmluft	1	160 - 170	15 - 30
Flutes med smeltet ost	Tilberedning med turbogrill eller varmluft	1	160 - 170	15 - 30
Søde souffler	Over- under-varme	1	180 - 200	40 - 60
Fiskegratiner	Over- under-varme	1	180 - 200	30 - 60
Fylde grønssager	Tilberedning med turbogrill eller varmluft	1	160 - 170	30 - 60

¹⁾ Forvarm ovnen.

9.5 Bagning på flere ribber

Bagværk på bageplader

Madvarens art	Varmluft		Temperatur (°C)	Tid (min)
	Ovnrille			
	2 ovnriller	3 ovnriller		
Vandbakkelse/ flødekager	1 / 4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Toscataerte, tør	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Forvarm ovnen.

Lagkagebunde /small cakes/små kager / tørkager / småt gærbrød

Madvarens art	Varmluft		Temperatur (°C)	Tid (min)
	Ovnrille			
	2 ovnriller	3 ovnriller		
Lagkagebunde af mørdej	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Mørdejskage / kagesnit-ter	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Lagkagebunde af rørt dej	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Marengs	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170

Madvarens art	Varmluft		Temperatur (°C)	Tid (min)
	Ovnrille			
	2 ovnriller	3 ovnriller		
Makroner	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Lagkagebun- de af gærdej	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Småt bagværk af butterdej	1 / 4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Småt gær- brød	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes/ Små kager (20 stk./plade)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

¹⁾ Forvarm ovnen.

9.6 Pizza

Bagværkets art	Ovnrille	Temperatur °C	Tid (min.)
Pizza (tynd bund)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (med mange slags pynt)	2	180 - 200	20 - 30
Tærte m. fyld	1	180 - 200	40 - 55
Spinattærte	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Schweizisk tærte	1	170 - 190	45 - 55
Æblekage, lukket	1	150 - 170	50 - 60
Grøntsagstærte	1	160 - 180	50 - 60
Flade madbrød	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Tærte med butterdej	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammkuchen (pizza-lignende ret fra Alsace)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Piroger (russisk udgave af calzone)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

¹⁾ Forvarm ovnen.

²⁾ Brug en grill / bradepande.

9.7 Stegning

- Brug ovnfast kogegrej til stegning (følg producentens anvisninger).

- Store stege kan steges direkte i grill / bradepanden (hvis den findes) eller på grillristen med grill / bradepanden under.

- Steg magert kød i bradepanden med låget. Det holder bedre på kødsaften.
- Alt kød, der skal have sprød skorpe/svær, kan steges i bradepanden uden låg.
- Det anbefales, at du tilbereder kød og fisk på 1 kg og derover i ovnen.
- For at forhindre at kødsaften eller fedtstoffet brænder på på bradepanden, kan du komme lidt væske i grill / bradepanden.
- Stegen vendes efter behov (efter 1/2 - 2/3 af tilberedningstiden).
- Store stege og fjerkræ dryppes med stegesky flere gange under stegning. Det giver bedre stegningsresultater.
- Du kan slukke apparatet ca. 10 minutter før stegetiden er slut og bruge restvarmen.

9.8 Stegning med turbogrill

Oksekød

Kødtype	Mængde	Ovnfunktion	Ovnrille	Temperatur °C	Tid (min.)
Grydesteg	1 - 1,5 kg	Over- undervarme	1	230	120 - 150
Engelsk roast-beef eller filet: Rødt i midten	pr. cm i højden	Turbogrill	1	190 - 200 1)	5 - 6
Engelsk roast-beef eller filet: rosa	pr. cm i højden	Turbogrill	1	180 - 190 1)	6 - 8
Engelsk roast-beef eller filet: gennemstegt	pr. cm i højden	Turbogrill	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Forvarm ovnen.

Svinekød

Kødtype	Mængde	Ovnfunktion	Ovnrille	Temperatur °C	Tid (min.)
Bov / nakkekam / skinke-steg	1 - 1,5 kg	Turbogrill	1	160 - 180	90 - 120
Kotelet / ribbenssteg	1 - 1,5 kg	Turbogrill	1	170 - 180	60 - 90
Farsbrød	750 g - 1 kg	Turbogrill	1	160 - 170	50 - 60
Svineskank (forkogt)	750 g - 1 kg	Turbogrill	1	150 - 170	90 - 120

Kalvekød

Kødtype	Mængde	Ovnfunktion	Ovnrille	Temperatur °C	Tid (min.)
Kalvesteg	1 kg	Turbogrill	1	160 - 180	90 - 120
Kalveskank	1,5 - 2 kg	Turbogrill	1	160 - 180	120 - 150

Lammekød

Kødtype	Mængde	Ovnfunktion	Ovnrille	Temperatur °C	Tid (min.)
Lammekølle / lamme- steg	1 - 1,5 kg	Turbogrill	1	150 - 170	100 - 120
Lammeryg	1 - 1,5 kg	Turbogrill	1	160 - 180	40 - 60

Vildt

Kødtype	Mængde	Ovnfunktion	Ovnrille	Temperatur °C	Tid (min.)
Dyreryg / harekølle	op til 1 kg	Over- undervarme	1	230 ¹⁾	30 - 40
Vildtryg	1,5 - 2 kg	Over- undervarme	1	210 - 220	35 - 40
Vildtkølle	1,5 - 2 kg	Over- undervarme	1	180 - 200	60 - 90

1) Forvarm ovnen.

Fjerkræ

Kødtype	Mængde	Ovnfunktion	Ovnrille	Temperatur °C	Tid (min.)
Udskåret fjerkræ	200 - 250 g / stk.	Turbogrill	1	200 - 220	30 - 50
Kylling, halv	400 - 500 g / stk.	Turbogrill	1	190 - 210	35 - 50
Kylling, poulard	1 - 1,5 kg	Turbogrill	1	190 - 210	50 - 70
And	1,5 - 2 kg	Turbogrill	1	180 - 200	80 - 100
Gås	3,5 - 5 kg	Turbogrill	1	160 - 180	120 - 180
Kalkun	2,5 - 3,5 kg	Turbogrill	1	160 - 180	120 - 150
Kalkun	4 - 6 kg	Turbogrill	1	140 - 160	150 - 240

Fisk (dampet)

Kødtype	Mængde	Ovnfunktion	Ovnrille	Temperatur °C	Tid (min.)
Hel fisk	1 - 1,5 kg	Over- undervarme	1	210 - 220	40 - 60

9.9 Lille grill

Grill altid med højeste temperaturindstilling.

Sæt risten i den ovnrille, der anbefales i grilltabellen.

Sæt altid bradepanden i første ovnrille, så den kan opsamle fedtet.

Grillsteg kun flade stykker af kød eller fisk.

Forvarm altid den tomme ovn i 5 minutter med grill-funktionerne.

**BEMÆRK**

Grill altid med ovnlågen lukket.

Lille grill

Madvarer, der grilles	Ovnrille	Temperatur	Tid (min.)	
			1. side	2. side
Engelsk roast-beef	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Oksefilet	3	230	20 - 30	20 - 30
Svinefilet	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Kalvefilet	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lammefilet	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Hel fisk, 500 - 1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Stor grill

Madvarer, der grilles	Ovnrille	Tid (min.)	
		1. side	2. side
Burgers / Burgere	4	8 - 10	6 - 8
Svinemørbrad	4	10 - 12	6 - 10
Pølser	4	10 - 12	6 - 8
Filet / kalvebøf	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Toastbrød ¹⁾	5	1 - 3	1 - 3
Toastbrød med pålæg	4	6 - 8	-

¹⁾ Forvarm ovnen.

9.10 Færdigretter

Varmluft

Færdigretter	Ovnrille	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Pizza, frossen	2	200 - 220	15 - 25
Deep pan pizza, frossen	2	190 - 210	20 - 25
Pizza, kold	2	210 - 230	13 - 25
Pizza snacks, frosne	2	180 - 200	15 - 30
Pommes Frites, tynde	3	200 - 220	20 - 30
Pommes Frites, tykke	3	200 - 220	25 - 35
Grønsager/Kroketter	3	220 - 230	20 - 35
Brasede kartofler	3	210 - 230	20 - 30
Lasagne/Canneloni, frisk	2	170 - 190	35 - 45
Lasagne/Canneloni, frossen	2	160 - 180	40 - 60
Ovnbagt ost	3	170 - 190	20 - 30
Kyllingevinger	2	190 - 210	20 - 30

Dybfrosne færdigretter

Madvarer	Ovnfunktioner	Ovnrille	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Frossen pizza	Over- under-varme	3	som angivet på pakken	som angivet på pakken
Pommes Frites ¹⁾ (300 - 600 g)	Over- under-varme eller Turbogrill	3	200 - 220	som angivet på pakken
Småt gærbrød	Over- under-varme	3	som angivet på pakken	som angivet på pakken
Frugttærter	Over- under-varme	3	som angivet på pakken	som angivet på pakken

¹⁾ Vend Pommes Fritene 2 eller 3 gange undervejs

9.11 Optøning

Tag maden ud af emballagen og læg den på en tallerken.

Dæk den ikke til med et fad eller en tallerken, da det kan forlænge optøningstiden.
Brug første ovnrille fra neden.

Ret	Optønings- tid, (min)	Efteroptøning (min)	Kommentar
Kylling, 1.000 g	100 - 140	20 - 30	Læg en underkop med bunden opad i en spisetallerken; læg kyllingen på den. Vendes undervejs.
Kød, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Vendes undervejs.
Kød, 500 g	90 - 120	20 - 30	Vendes undervejs.
Ørred, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Smør, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Fløde, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Fløden kan godt piskes, selv om der er enkelte frosne klumper i den.
Kage, 1.400 g	60	60	-

9.12 Henkogning

Husk:

- Brug kun tilgængelige standardglas af samme størrelse.
- Brug ikke glas med skrue- og bajonet-låg eller metaldåser.
- Brug første rist fra neden til denne funktion.
- Stil højst seks 1 liter-glas på bagepladen.

- Fyld glassene ens og luk med en bøjle.
- Glassene må ikke røre hinanden.
- Hæld ca. 1/2 liter vand på bagepladen, så luften i ovnen er tilstrækkelig fugtig.
- Sluk for ovnen eller sæt temperaturen ned til 100 °C, når væsken i glassene begynder at simre (i 1 liter-glas efter ca. 35 - 60 minutter) (se tabellen).

Bærfrugter

Madvarer til henkogning	Temperatur i °C	Tilberedningstid, til væsken begynder at simre (min.)	Kog færdig ved 100°C, (min.)
Jordbær / blåbær / hindbær / modne stikkelsbær	160 - 170	35 - 45	-

Stenfrugter

Madvarer til henkogning	Temperatur i °C	Tilberedningstid, til væsken begynder at simre (min.)	Kog færdig ved 100°C, (min.)
Pærer / kvæder / svesker	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Grøntsager

Madvarer til henkogning	Temperatur i °C	Tilberedningstid, til væsken begynder at simre (min.)	Kog færdig ved 100°C, (min.)
Gulerødder ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Agurker	160 - 170	50 - 60	-
Blandet pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kålrabi / ærter / asparges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Lad dem stå i ovnen, efter at den er blevet slukket.

9.13 Tørring - varmluft

apparatets låge, så ovnrummet kan køle ned. Efter dette kan du afslutte tørringen.

Brug bagepapir til at lægge på ovnristerne.
Sluk apparatet midt under tilberedningen for at få de bedste resultater. Åbn

Grøntsager

Madvare til tørring	Ovnrille		Temperatur (°C)	Tid (t)
	1 ribbe	2 ribber		
Bønner	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Peberfrugt	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Suppeurter	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Svampe	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Krydderurter	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Frugt

Madvare til tørring	Ovnrille		Temperatur (°C)	Tid (t)
	1 ribbe	2 ribber		
Blommer	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Abrikoser	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Æblebåde	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Pærer	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

10. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL
Se kapitlet om sikkerhed.

Bemærkninger om rengøring:

- Aftør apparatets front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.

- Metalflader rengøres med et almindeligt rengøringsmiddel.
- Rengør altid apparatet indvendigt efter brug. Så kan du lettere få snavset af, og det brænder ikke fast.
- Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovnrensningmiddel.
- Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Hvis du har non-stick tilbehør: Brug ikke skrappe rengøringsmidler, skarpe genstande eller en opvaskemaskine til rengøring. Det kan beskadige non-stick-belægningen.

10.1 Pyrolytisk rensning



Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnribber fra ovnen.

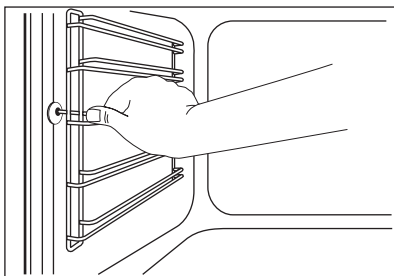


Start ikke den pyrolytiske rengøring, hvis du ikke har lukket ovnlågen helt. På nogle modeller viser displayet "C3", hvis denne fejl opstår.

1. Fjern groft snavs med håndkraft.
2. Indstil pyrolytisk rensning. Se "Ovnfunktioner".

10.2 Ovnribler


Udtagning af ovnribber



3. →| blinker.

Proceduren starter efter 2 sekunder. Proceduren er 1:30 t lang.



Funktionen Slut tid kan bruges til at udskyde starten af rensningsproceduren. Når ovnen har nået den valgte temperatur, låses lågen. Displayet viser symbolet  og stregerne på varmeindikatoren, indtil lågen låses op.



Pæren er slukket under den pyrolytiske rensning.

Husk rengøring

For at minde dig om at du skal udføre pyrolytisk rensning, blinker **PYR** på displayet i 10 sekunder efter hver aktivering og deaktivering af apparatet.

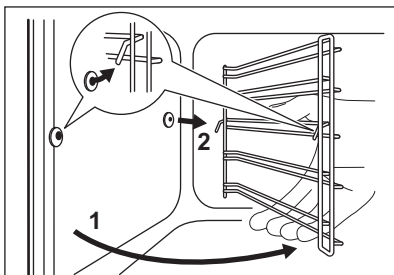


Påmindelsen forsvinder fra displayet:

- Når der er udført pyrolytisk rensning.
- Hvis du trykker på " + " og " — " samtidigt, mens **PYR** blinker på displayet.

Ovnribberne kan fjernes, så ovnens sidevægge kan rengøres.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



2. Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og fjern den.

Montering af ovnribber

Monter ovnribberne i omvendt rækkefølge.



Teleskop udtræksskiner:

Sørg for, at tappene på teleskop udtræksskinerne vender fremad.

- Tag sikringerne ud på el-tavlen, eller sluk på gruppeafbryderen.



BEMÆRK

Læg en klud i bunden af ovnrummet. Det forhindrer, at glasset og ovnrummet beskadiges.

Brug altid en pære af samme type.

10.3 Pære



ADVARSEL

Der er fare for elektrisk stød.

Pæren og glasset kan blive varmt.

Udskiftning af pæren på ovnrummets loft:

1. Drej lampeglasset mod uret, og tag det af.
2. Gør glasset rent.
3. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
4. Monter lampeglasset.

Før du skifter pære:

- Sluk for apparatet.

10.4 Rengøring af ovnlåge

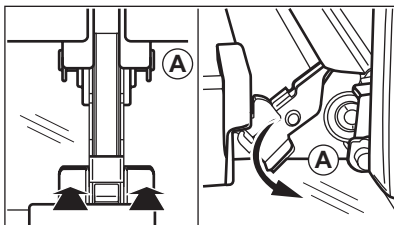
Fjernelse af låge og ovnglas

Du kan fjerne ovnlågen og de indvendige ovnglas for at rengøre dem. Antallet af ovnglas varierer afhængigt af den enkelte model.

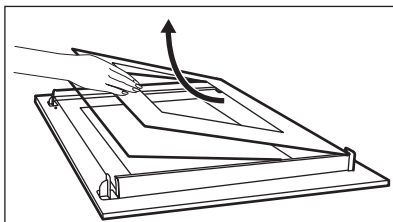
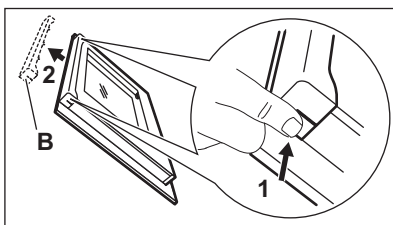


ADVARSEL

Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Lågen er tung.



1. Åbn lågen helt.
2. Tryk låsegrebene (A) helt på de to lågehængsler.
3. Sæt ovnlågen i første åbne position (vinkel på ca. 70°).
4. Hold med en hånd på hver side af lågen og træk den væk fra apparatet i en opadgående vinkel.



5. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag. Dette for at undgå ridser.
6. Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.
7. Træk i lågelisten, og tag den ud.
8. Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.
9. Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt.

Isætning af låge og ovnglas

Efter rengøringen sættes ovnglas og ovnlåge på plads. Udfør ovennævnte trin

i modsat rækkefølge. Sæt det mindste glas i først og derefter det største.

11. HVIS NOGET GÅR GALT



ADVARSEL


Se kapitlet om sikkerhed.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Apparatet bliver ikke varmt.	Apparatet er deaktiveret.	Tænd for apparat.
Apparatet bliver ikke varmt.	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret. Se under "Indstilling af ur".
Apparatet bliver ikke varmt.	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger.	Se efter, om indstillingerne er rigtige.
Apparatet bliver ikke varmt.	Automatisk slukning er aktiveret.	Se under "Automatisk slukning".
Apparatet bliver ikke varmt.	Fejlstrømsrelæet har afbrudt strømmen.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis fejlstrømsrelæet afbryder strømmen flere gange i træk.
Pæren lyser ikke.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Den pyrolytiske rensning fungerer ikke (displayet viser "C3").	Du lukkede ikke lågen helt, er lågelåsen er defekt.	Luk ovnlågen helt.
Displayet viser "F102".	<ul style="list-style-type: none"> Du har ikke lukket ovnlågen helt. Lågelåsen er defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> Luk ovnlågen helt. Sluk for apparatet med ejendommens/husets sikring, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. Hvis displayet igen viser "F102", så kontakt kundeservice.
Displayet viser en fejlkode, der ikke står på listen.	Der er en elektrisk fejl.	<ul style="list-style-type: none"> Sluk for apparatet med ejendommens/husets sikring, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. Kontakt kundeservice, hvis fejlkoden vises på displayet igen.
Kontakt forhandleren eller servicecenteret, hvis du ikke selv kan løse problemet. De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på typeskiltet. Type-		skiltet er placeret på apparatets frontramme.
Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:		
Model (MOD.)	
Produktnummer (PNC)	
Serienummer (S.N.)	

12. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet ♻️.
 Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug.
 Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke

apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

www.aeg.com/shop



892954931-A-352013